



福島

どらや製菓の「生どら」
すべて手作り！職人氣質の
こだわりの逸品

どらや製菓



山あいの集落にある店舗

どらや製菓(株)どら焼のどらや・福島県耶麻郡猪苗代町大字蚕養字上村南乙、佐藤隆二社長、0242・64・2038↑電話予約がお勧め！)は、磐越道猪苗代インターを降りて土湯峠(福島市)方面へ車で約15分のところに店舗を構える。雪の日は車の往来もままならぬ田舎町だが、旧地名に因み「小田のどら焼き」として、地元客はもちろん、はるばる遠方から買求めるに來られるお客様も多い。妥協を許さない佐藤社長の職人氣質から、作業の機械化や日持ちのする冷凍は一切しない。手焼きと手作業にこだわった「生どら」には、独自に改良・開発した製法と原料でつくられた餡子と生クリームが豊富に使用されている。ネット販売やホームページなどの広告宣伝は一切行っていないにもかかわらず、口コミによる店頭販売(宅配受付は可能)で「小田のどら焼き」として一躍有名となる。

佐藤社長は地元小学校卒業後、



生クリームと餡子たっぷりの「生どら」

神奈川県箱根湯本温泉にて調理師として16年、その後帰省して地元企業勤務を経て一念発起し、平成8年3月開業した。
取扱い商品は「生どら」のみ！はちみつ味わいがしつかりした皮から生クリームがはみ出しそうなどら焼きは、季節に応じて10種類(プレーン、白あん、クルミ、白ごま、バナナ、三色、くり、焼芋、いちご、キウイ)あり、県内外から連日来店される多くのお客様で、ほぼ毎日午後2時には完売状態という。連休や行楽時、各種慶弔事には、朝早くから行列ができる繁盛店である。

開業以来間もなく20年を迎えるが、佐藤社長は意欲的に取組み、現在会津若松市内に2店舗目となる出店を計画中である。今後も、「小田のどら焼き」づくりに邁進していく。